

SARGET DE GRUAUD LAROSE

FICHE TECHNIQUE millésime 2011



APPELLATION :
AOC SAINT-JULIEN

ENCEPAGEMENT

Cabernet Sauvignon 61% Merlot 29%
Cabernet Franc 7% Petit Verdot 3%

CONDUITE DU VIGNOBLE :

Lutte raisonnée (travail des sols, fertilisation organique), Station météorologique (protection phytosanitaire), Prophylaxie (dédoublage, effeuillage, échardage, vendanges vertes). Récolte manuelle, tri de la vendange sur tapis à la vigne et double tri lors de la réception de la vendange

SUPERFICIE : 82 ha

TERROIR :

Graves garonnaises du quaternaire déposées depuis plus de 600 000 ans

DENSITE MOYENNE :

10 000 à 8 500 pieds par hectare

PORTE-GREFFES

3 309 ; 101-14 Riparia

AGE MOYEN : 25-30 ans

CLIMAT MILLESIME 2011

Millésime atypique : hiver relativement doux, printemps très chaud, été avec températures en dessous des normales. Vigne en état de stress hydrique début septembre, suivi d'un temps chaud et sec. Ces conditions favorables ont permis des vendanges à un niveau de maturité parfait ainsi qu'un très bon état sanitaire.

STADES PHENOLOGIQUES 2011

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT
Pointes vertes	25-mars	28-mars	26-mars	21-mars
1ères feuilles étalées	01-avr	04-avr	08-avr	02-avr
Début floraison	06-mai	09-mai	08-mai	09-mai
Fin floraison	17-mai	21-mai	18-mai	21-mai
Début véraison	21-juin	23-juin	26-juin	25-juin
DATES DE RECOLTE	14/09-17/09	21/09-28/09	17/09-21/09	21-sept

VINIFICATION millésime 2011

Réception vendange	Double réception vendange. Pesée de la vendange. Sélection parcellaire en cuve (cépage, terroir, âge, ...)
Cuverie	20 % ciment 80 % bois (cuves thermo-régulées)
Fermentation alcoolique	Levurage Températures de fermentation de 24°C à 29°C Dégustation quotidienne de chaque cuve
Remontages	1 volume fractionné en trois chaque jour pendant la fermentation jusqu'à 1020 de densité
Macération	20 à 30 jours à température adaptée Travail des lies sous marc pendant la macération post-fermentaire
Ecoulage	En fonction de la dégustation et des analyses
Pressurage	3 pressoirs verticaux Mise en barriques au pressoir Dégustation et sélection de trois vins de presse parmi les barriques
Fermentation malo-lactique	Conjointement à la fermentation alcoolique grâce à la co-inoculation
Elevage	Entre 12 et 16 mois en barriques neuves à 10%, le reste 2-3 ans

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon : 61%	Merlot : 30%	Petit Verdot : 5%	Cabernet franc: 4%
--------------------------	--------------	-------------------	--------------------

ANALYSE

Alcool : 13,01	Acidité totale : 3,30	IPT : 65	Anthocyanes : 620
----------------	-----------------------	----------	-------------------

DEGUSTATION

Le vin présente une robe limpide, d'un rubis profond. Au nez des fruits rouges, noyaux et nectarines. Après aération, épices et notes mentholées. Belle fraîcheur en bouche, allant sur des tannins puissants mais fins. Joli équilibre en fin de bouche entre tanins et fraîcheur. Persistance aromatique très longue avec des notes de fruits à l'alcool (2011)

Propriétaire : Jean Merlaut | Chef de Culture : Patrick Frédéric | Maître de chai : Philippe Carmagnac | Œnologue Consultant : Eric Boissenot
Château Gruaud Larose | 33250 Saint-Julien Beychevelle | Tél : 05.56.73.15.20 | Fax : 05.56.59.64.72 | gl@gruaud-larose.com | www.gruaud-larose.com